



2011 Ticino DOC Merlot Barrique

„Quattromani“

Auf Anfrage

Typ	Rot
Produzent	Brivio
Qualitätsstufe	DOC
Ausbau	20 Monate in neuen Barrique
Ausschanktemperatur	18 °C
Trinkreife	8 - 10 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Merlot
Grösse	9lt
Artikelnummer	18571941

Bemerkungen

Erstmals in der Schweiz haben vier Produzenten zusammengespant, um einen Wein der ganz besonderen Art zu kreieren. Aus einer gemeinsamen Suche, aus Leidenschaft, Professionalität und Freundschaft ist „Quattromani“ entstanden. Es handelt sich um einen Wein von höchster Qualität, der zugleich ein vollständiges Abbild des Tessins und seiner bevorzugten Rebsorte, dem Merlot, ist. „Quattromani“ ist ein Wein, der aus vier verschiedenen Merlots der grossartigen Jahrgänge zusammengesetzt ist. Es sind die erlesensten Sorten aus den vier Tessiner Weinbauregionen. Guido Brivio verleiht dem „Quattromani“ den Geschmack und den Duft vom Mendrisiotto. Für die Struktur im Wein war Claudio Tamborini aus dem Luganese zuständig, die Eleganz von Angelo Delea aus dem Locarnese und Feliciano Gialdi gab den Charakter des Tre Valli. Die Gärung erfolgt in neuen Barrique, wo der

Wein während 20 Monaten gelagert wird. Produktion: Insgesamt wurden eine Anzahl von 15'000 75 cl Flaschen und 444 150 cl Magnum produziert.

Passt zu

Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Braten, Wild, Hartkäse oder einfach zum geniessen.

Degustationsnotizen

In der Nase einen intensiven, leicht würzigen Duft nach dunklen Beeren mit einem leichten Hauch nach Tabak und schwarzer Schokolade. Im Gaumen voll und angenehm mit weichen, runden Tanninen. Einen komplexen und sehr lang anhaltenden Abgang.